



MARIA SAUDADE VERDE BRANCO

<i>tipo/type</i>	<i>branco/white</i>
<i>castas/grapes</i>	<i>loureiro, trajadura e alvarinho</i>
<i>teor de álcool/alcohol</i>	<i>10,50%</i>
<i>região/region</i>	<i>Vinhos Verdes</i>
<i>enólogo/winemaker</i>	<i>Élio Barreiros</i>
<i>vinificação/estágio</i>	<i>Presagem suave e decantação a frio de 12 a 36 h a uma temperatura controlada entre 12°-16°C. Fermentação até 15 dias com controlo de temperatura entre 16°-18°C. Estágio em cubas de inox com temperatura controlada</i>

NOTA DE PROVA

Aspecto límpido e cor citrina. Aroma frutado com algum fruto tropical. Na boca é macio, seco e frutado, detonando uma boa relação álcool/acidez. Um vinho para ser bebido jovem.

IGUARIAS

aperitivos
peixes ligeiros
carnes brancas
saladas

SUGESTÃO DE COPO/GLASS



TASTING NOTE

Clean citrine color. Tropical fruit aroma. Soft, dry, fruity on the palate. Good relationship between alcohol and acidity.

FOOD SUGGESTED

aperitive
grilled fish
white meat
salad

SUGESTÃO DO SOMMELIER/ SOMMELIER SUGGESTED

Sirva a uma temperatura de 6° a 8°C
Drinking temperature 6° to 8°C



Garrafa/Bottle: 0.75 Lt
Caixa/Box: 6
EAN: 5 604 067 199 209

